



## Dégustation de Champagnes

Jeudi 10 Décembre

Lavinia, Paris

### Ordre de dégustation

Deutz

Piper-Heidsieck

Ayala

Perrier-Jouët

Bollinger

Roederer

Gosset

Pommery

Pol Roger

Laurent-Perrier

Joseph Perrier

Taittinger

Billecart-Salmon

Moët & Chandon

Veuve Clicquot Ponsardin

## Dégustation de Champagne : commentaires Geoffrey ORBAN, EDUCAVIN

---

### 1. Champagne Deutz Brut Classic

---

Robe or jaune, limpide, fluide.

Nez riche, franc et frais. Premier nez fermentaire, beurré, finesse briochée, pain grillé. Evolution sur les fleurs blanches.

Bouche vive et fraîche, sur la pêche et finement poivrée. Vin frais et charnu avec un dosage juste.

Base 2006.

### 3. Champagne Piper-Heidsieck Brut

---

Robe or jaune pâle.

Nez franc sur la crème, le lait et la noisette.

Bouche fraîche avec des bulles à l'effervescence prononcée. Texture grasse et crémeuse sur fond d'agrumes (citron, orange). Dosage sur la rondeur. Vin gras et crémeux.

### 2. Champagne Deutz Rosé

---

Robe rose saumoné à nuance orange, satinée.

Nez épicé, de fruits rouges (framboise, fraise) et exotiques (ananas, mandarine).

Bouche vive et assez puissante, avec une légère fermeté et un retour aromatique plaisant. Belle longueur et minéralité sur une bonne tension laissée libre par un dosage soigné.

100 % Pinot Noir. Assemblage avec un vin rouge de Aÿ.

### 4. Champagne Ayala Zéro Dosage Brut Nature

---

Robe jaune vert soutenu.

Nez iodé, sur la bergamote, le citron, la châtaigne.

Bouche fraîche avec une belle tension, avec une longueur acide adoucie par un crémeux léger.

Belle maîtrise du non dosé.

45 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, 25 % Pinot Meunier.

16 crus

### 5. Champagne Perrier-Jouët Grand Brut

---

Robe jaune soutenu.

Nez riche, sur la fraîcheur (bergamote, pamplemousse, ananas), le végétal (tilleul, foin, herbe coupée) et une note épicée fine.

Bouche vive et bien tendue qui s'arrondit au réchauffement, avec un bon retour aromatique.

### 7. Champagne Roederer Brut Premier

---

Robe or vert lumineuse.

Nez fin et riche, sur les agrumes (mandarine), les fruits charnus (pêche) et une note d'aubépine.

Bouche fraîche et franche, bien équilibrée entre une rondeur fruitée immédiate et une belle acidité rafraîchissante, un peu citrique. Dosage subtil et belle maîtrise.

### 6. Champagne Bollinger Spécial Cuvée

---

Robe or pâle.

Nez dense et puissant, racé, interminable. Tilleul, verveine, bergamote, café, pralin, noisette, abricot confit, châtaigne grillée...

Bouche fraîche marquée par le fruit et une belle densité gourmande, crémeuse et dotée d'une bonne acidité jusqu'en finale. Beaucoup de concentration.

Base 2004/2005

### 8. Champagne Gosset Grande Réserve

---

Robe or jaune pâle soutenu.

Nez fin et crémeux. Un fumé délicat accompagne des notes florales, l'amande grillée, le tilleul, la cerise...

Bouche tout aussi crémeuse avec des bulles fines, une note de café et de la densité grasse.

Belle richesse.

### 9. Champagne Pommery Wintertime

---

Robe or jaune.

Nez fruité gourmand. Fruits jaunes miellés (pomme, coing, abricot), fruits rouges, pain d'épices, fleur jaune et tonalité minérale rappelant la pierre-à-fusil.

Bouche fraîche et dense, non dénuée d'équilibre en finale.

Blanc de Noirs.

### 11. Champagne Pol Roger Pure Brut

---

Robe jaune vif soutenu.

Nez très minéral calcaire (régliste « car-en-sac ») avec une tonalité iodée très pure.

Bouche épurée, très minérale et saline, fine et fraîche. Une petite amertume en finale plutôt agréable.

Un Champagne à l'expression du terroir, racé.

Champagne non dosé

### 10. Champagne Bollinger Spécial Cuvée

---

Robe or pâle.

Nez dense et puissant, racé, interminable. Tilleul, verveine, bergamote, café, pralin, noisette, abricot confit, châtaigne grillée...

Bouche fraîche marquée par le fruit et une belle densité gourmande, crémeuse et dotée d'une bonne acidité jusq' en finale. Beaucoup de concentration.

Base 2004/2005

### 12. Champagne Pol Roger Brut Réserve

---

Robe jaune doré.

Nez réduit qui s'ouvre sur la poire, la mangue, le chèvrefeuille puis sur le crème de pistache et la noix de cajou.

Bouche fraîche dotée d'une acidité fine et citronnée, d'une belle longueur laissant apparaître la douceur du dosage.

### 13. Champagne Laurent-Perrier Brut

---

Robe jaune vif.

Nez sur les fruits secs, le citron, la bergamote.

Bouche vive, avec une certaine densité, une belle acidité et une finale légèrement saline.

Dosé à 9 grammes de sucres par litre.

Servi un peu trop frais.

### 15. Champagne Joseph Perrier Cuvée Royale

---

Robe jaune vif.

Nez fine marquée par la fraîcheur. Menthe poivrée, bergamote, pistache, noix de cajou.

Bouche gourmande et très fraîche, avec beaucoup de personnalité, une bonne tension sur le citron vert, un dosage soigné et un excellent équilibre général.

### 14. Champagne Laurent-Perrier Brut 2000

---

Robe or jaune.

Nez frais, floral et miellé, assez crémeux.

Bouche fraîche marquée par une belle tension et de la concentration fruitée. Encore beaucoup de potentiel.

Dosé à 9 grammes de sucres par litre.

50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay

### 16. Champagne Taittinger Brut réserve

---

Robe or jaune satiné.

Nez pur et élégant. Floral, fruité jaune et minéral, très concentré et équilibré.

Bouche fraîche et bien tendue, avec le retour aromatique floral et fruité. Finale minérale associée à la pêche blanche et le citron.

Une très grande élégance.

Base 2005, dosage à 8 grammes de sucres par litre.

### 17. Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve

Robe à la couleur jaune blé.

Nez rond, puissant, très Pinot Meunier, sur l'abricot et la pêche confits.

Bouche sur la rondeur avec un peu de fermeté, une bonne acidité, un retour sur le fruit acidulé et une texture croquante qui confère de la longueur.

### 19. Champagne Moët & Chandon Brut Impérial

Robe jaune doré.

Nez réduit qui s'ouvre sur une note crémeuse, puis florale et fruité sur la poire puis la pêche confite.

Bouche légèrement chaleureuse équilibrée par la fraîcheur, avec un joli fruit (amande) et beaucoup de rondeur beurrée.

### 18. Champagne Billecart-Salmon Brut Rosé

Robe rose orangé à reflets cuivrés.

Nez frais et exotique, sur le litchi, l'orange confite et le poivre blanc.

Bouche racée, fluide et fruitée, sur les fruits de la passion, la pâte d'amande. A la fois dense et rendue fraîche par une fine acidité et un dosage adapté.

### 20. Champagne Moët & Chandon Grand Vintage 2003

Robe jaune doré lumineuse.

Nez réduit qui devient joliment fruité et miellé.

Bouche typée du millésime, avec de la rondeur, un côté chaleureux tendre et le retour sur les fruits confits. De la densité et de la richesse.

### 21. Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Carte Jaune

Robe jaune doré assez soutenu.

Nez fruité et fin sur l'abricot, la mirabelle, les fruits secs. Il évolue sur la rose blanche et les épices.

Bouche fraîche et dense, avec beaucoup d'élégance et d'équilibre. Dosage fin qui laisse une persistance fruitée sur l'abricot.

## Les conditions de la dégustation

*Plus de 500 personnes étaient présentes au cours de la dégustation organisée dans le magasin parisien. Les commentaires rapides que vous avez parcourus n'ont pas fait l'objet d'une véritable séance de dégustation. Ils sont le fruit du sentiment rapide évoqué lors de chaque dégustation effectuée. Ils donnent néanmoins la tendance de chaque cuvée à ce jour précis de la dégustation.*

*Remerciement amical à Jacques-Henry Royer.*



*Geoffrey ORBAN*